

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局(43) 国際公開日  
2005年2月3日 (03.02.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/010093 A1(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: C08L 5/00, C08J 3/075, 5/00[JP/JP]; 〒6390223 奈良県香芝市真美ヶ丘5丁目  
17-1 Nara (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/010149

(22) 国際出願日: 2004年7月9日 (09.07.2004)

(74) 代理人: 河宮 治, 外(KAWAMIYA, Osamu et al.); 〒  
5400001 大阪府大阪市中央城区見1丁目3番7号  
IMPビル 青山特許事務所 Osaka (JP).

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2003-272593 2003年7月9日 (09.07.2003) JP(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 江崎グ  
リコ株式会社 (EZAKI GLICO CO., LTD.) [JP/JP]; 〒  
5558502 大阪府大阪市西淀川区歌島4丁目6番5号  
Osaka (JP). 三和澱粉工業株式会社 (SANWA CORN-  
STARCH CO., LTD.) [JP/JP]; 〒6348585 奈良県橿原市  
雲梯町594番地 Nara (JP).(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が  
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,  
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,  
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,  
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,  
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA,  
NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,  
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,  
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 鹿羽 武史  
(TAKAHA, Takeshi) [JP/JP]; 〒6511233 兵庫県神戸  
市北区日の峰4-7-16 Hyogo (JP). 藤井 和俊  
(FUJII, Kazutoshi) [JP/JP]; 〒5640027 大阪府吹田市朝  
日町13-8-406 Osaka (JP). 栗木 隆 (KURIKI,  
Takashi) [JP/JP]; 〒5650831 大阪府吹田市五月が丘  
東8番C-512 Osaka (JP). 工藤 謙一 (KUDO,  
Kenichi) [JP/JP]; 〒6350015 奈良県大和高田市幸町  
6-3-718 Nara (JP). 和田 守 (WADA, Mamoru)  
[JP/JP]; 〒6350833 奈良県北葛城郡広陵町馬見南2-  
6-3 Nara (JP). 砂子 道弘 (SUNAKO, Michihiro)  
[JP/JP]; 〒6330206 奈良県宇陀郡榛原町天満台西2-  
15-6 Nara (JP). 高原 純一 (TAKAHARA, Junichi)(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可  
能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD,  
SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY,  
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,  
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,  
IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF,  
BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN,  
TD, TG).

添付公開書類:

- 国際調査報告書
- 請求の範囲の補正の期限前の公開であり、補正書受領の際には再公開される。

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: MOLDED OBJECT COMPRISING  $\alpha$ -1,4-GLUCANS AND/OR MODIFICATIONS THEREOF AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME(54) 発明の名称:  $\alpha$ -1, 4-グルカンおよび/またはその修飾物を含む成型物およびその製造方法(57) Abstract: A molded object which comprises a low-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan and/or a modification thereof and a high-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan and/or a modification thereof. The low-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan has a degree of polymerization of 180 to 620, excluding 620, and the high-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan has a degree of polymerization of 620 to 37,000, excluding 37,000. The high-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan and low-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan each preferably has a molecular-weight distribution of 1.25 or lower. Also provided is a process for producing the molded object which comprises the step of adding a low-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan and/or a modification thereof to a liquid containing a high-molecular  $\alpha$ -1,4-glucan and/or a modification thereof and causing the liquid to gel.(57) 要約: 低分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンおよび/またはその修飾物と、高分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンおよび/またはその修飾物と、を含有する成型物を開示する。この低分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンは、重合度が180以上620未満であり、高分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンは、重合度が620以上37000未満である。これらの高分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンおよび低分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンは、分子量分布が1.25以下であるのが好ましい。さらに本発明は、上記の成型物の製造方法であって、高分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンおよび/またはその修飾物を含有する液体に、低分子量 $\alpha$ -1, 4-グルカンおよび/またはその修飾物を加えて、液体をゲル化させる工程を包含する製造方法も開示する。

WO 2005/010093 A1